



# ELEKTRISK RÖK

## Bruksanvisning

### Montering, underhåll och säkerhetsanvisningar

Verktyg som behövs för montering: Stjärnskruvmejsel



### **VARNING: KOLOXIDFARA**

**VEDELNING AVGER KOLOXID. DETTA KAN ORSAKA DÖDSFALL.**

### **Varningar och säkerhetsfrågor:**

Läs och följ alla anvisningar i denna handbok noggrant före användning och under användning av röken.

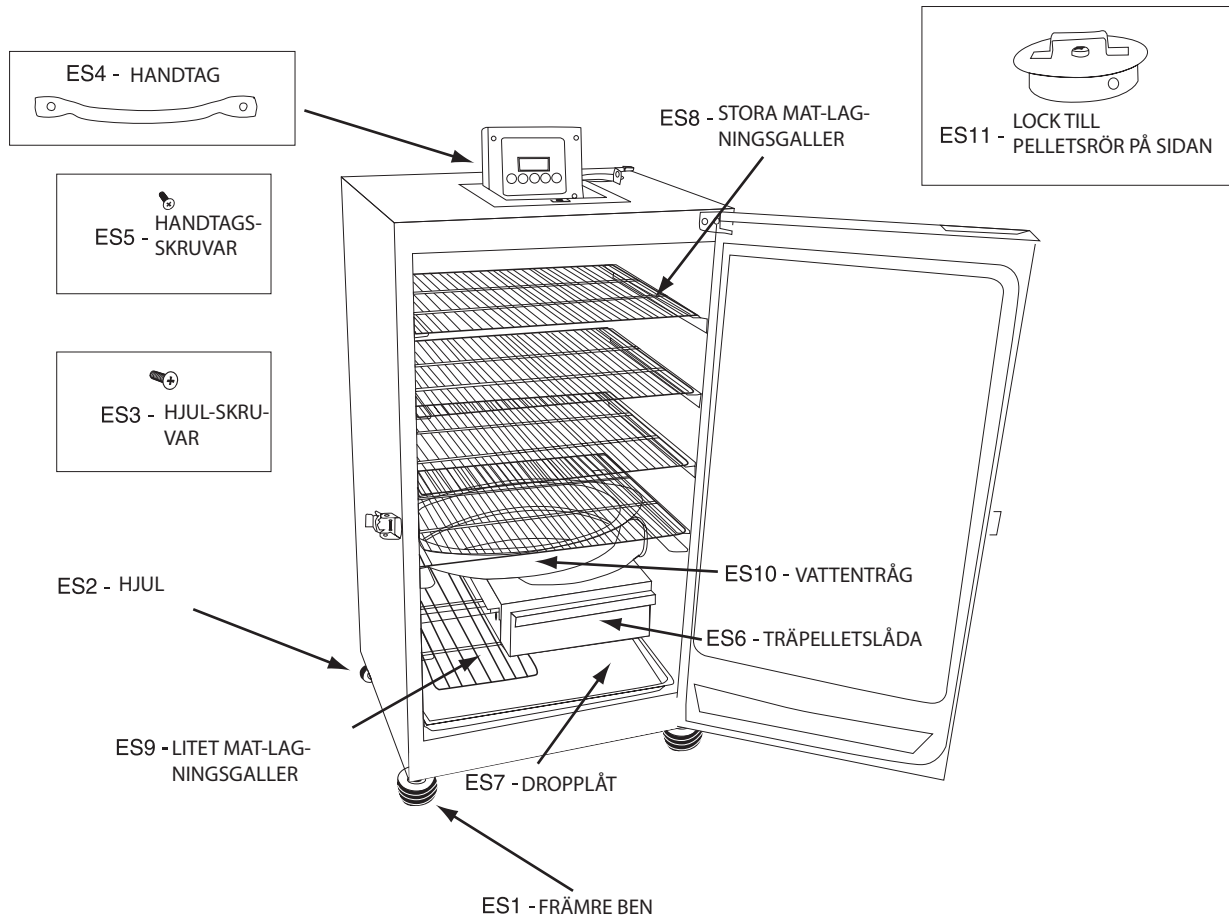
## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR

Läs alla anvisningar noggrant före användning:

Bruksanvisningen innehåller viktig information som är nödvändig för en säker och korrekt användning av apparaten

- Läs och följ varningarna och anvisningarna noggrant före och under användning av röken.
  - Bevara bruksanvisningen för framtida referens.
  - Vedeldning avger koloxid. Detta kan orsaka dödsfall.
  - Bränn aldrig flis eller pellets inne i ditt hem, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
  - Apparaten är endast avsedd för utomhus bruk. Använd den aldrig inomhus.
  - Enheten måste vara på marken. Placera aldrig enheten på bord eller bänkar.
  - Anslut inte den elektriska röken förrän den är helt monterad och klar att använda.
  - Använd endast ett godkänt, jordat eluttag.
  - Använd aldrig under åskväder.
  - Utsätt aldrig den elektriska röken för regn eller vatten.
  - Sänk inte ned sladd, kontakt eller kontrollpanel i vatten eller annan vätska. Detta kan orsaka elstötar.
  - Håll alltid barn och husdjur borta från den elektriska röken. Låt aldrig barn använda en elektrisk rök. När barn och husdjur finns i området för den elektriska röken blir det absolut nödvändigt med noggrann övervakning.
  - Använd aldrig apparaten efter att det har uppstått något tekniskt fel eller att enheten har skadats.
  - Tillåt aldrig någon annan verksamhet i närheten av den elektriska röken under eller efter användning. Se till att enheten har svalnat innan du sätter den i förvaring eller rengör den.
  - Ha alltid en brandsläckare till hands när du använder den elektriska röken.
  - Var försiktig när du använder förlängningssladd eftersom det ökar risken för intrassling och snubbling. En felaktig eller svag förlängningssladd kan orsaka förlust av värmeeffekten eller elektriska stötar.
  - Låt inte elsladden hänga slarvigt eller få kontakt med heta ytor.
  - Lägg aldrig apparaten på eller i närheten av en gas- eller elektrisk brännare, eller i en varm ugn.
  - Använd aldrig någon elektrisk apparat med skadad kontakt eller sladd.
  - Använd aldrig denna elektriska rök som värmare. (Se koloxidvarning.)
  - Den elektriska röken ska endast användas på en plan och stabil yta. Detta förhindrar att den välter och orsakar potentiella personskador eller skador på egendom.
  - Den elektriska röken är varm under användning och en stund efter användning. Iaktta alltid försiktighet i närheten av heta ytor.
  - Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra din förmåga att montera och använda den elektriska röken korrekt.
  - Utsätt inte den elektriska röken för stötar eller slag.
  - Flytta inte apparaten när den används. Låt alltid den elektriska röken svalna helt innan du ställer undan den eller flyttar den.
  - Var försiktig när du tar ut mat ur den elektriska röken. Alla ytor är heta och kan orsaka brännskador. Använd alltid skyddshandskar och långa, rejäla matlagingsredskap.
  - Täck aldrig över gallren med metallfolie. Folien fångar upp värme vilket orsakar stora skador på den elektriska röken.
  - Dropplåten är endast avsedd för nedre delen av den elektriska röken. Placera aldrig dropplåten på galler. Detta kan orsaka skador på den elektriska röken.
  - Var alltid försiktig när du lägger i träpellets eller flis när röken är i drift. Plåten är alltid varm när den elektriska röken är i bruk.
  - För att koppla från den elektriska röken stänger du av kontrollpanelen och drar sedan ut kontakten ur vägguttaget.
  - Dra ur kontakten när apparaten inte används samt före rengöring.
- Låt apparaten svalna helt innan du lägger till eller tar bort galler, plåt eller vattentråg.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie.
  - Förvara inte en elektrisk rök med het aska inuti den. Ställ endast undan den för förvaring när alla ytor är kalla och rengjorda, samt när askan har tagits bort.
  - Använd aldrig den elektriska röken för något annat än dess avsedda ändamål.
  - Använd alltid den elektriska röken i enlighet med alla gällande nationella, regionala och lokala brandlagar.
  - Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.

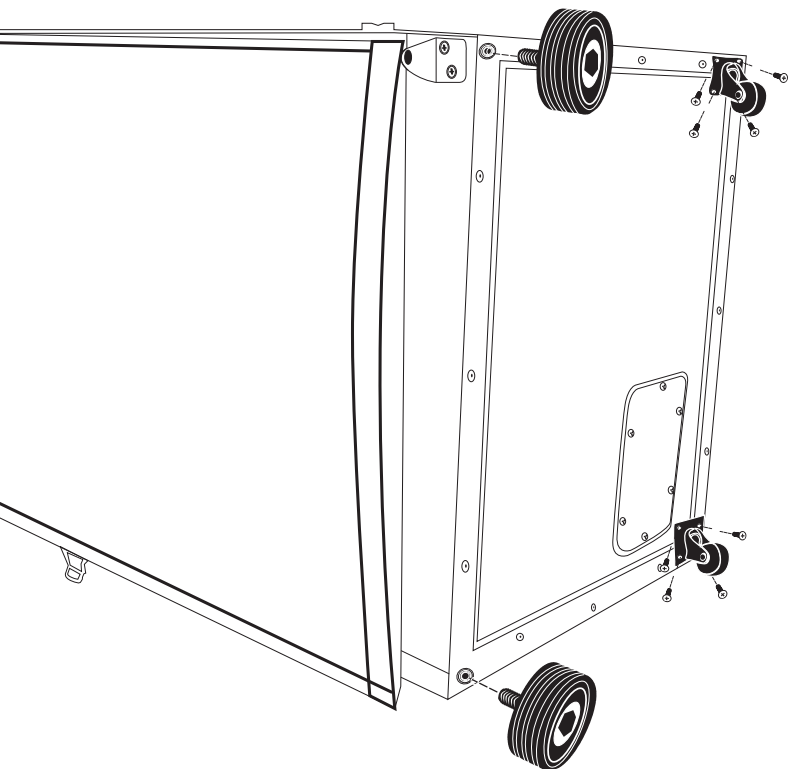
## DELSLISTA



- ES1 – Främre ben (2)
- ES2 – Hjul (2)
- ES3 – Hjulskruvar (8)
- ES4 – Handtag (1)
- ES5 – Handtagsskruvar (2)
- ES6 – Träpelletslåda (1)
- ES7 – Droplåt (1)
- ES8 – Stora matlagningsgaller (4)
- ES8 – Litet matlagningsgaller (1)
- ES10 – Vattentråg (1)
- ES11 – Lock till pelletsrör på sidan (1)

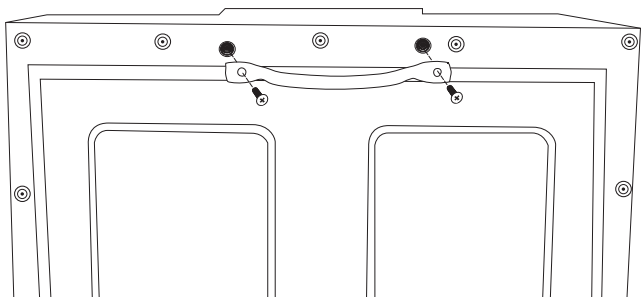
## MONTERINGSANVISNINGAR

Verktyg som behövs: Stjärnskruvmejsel



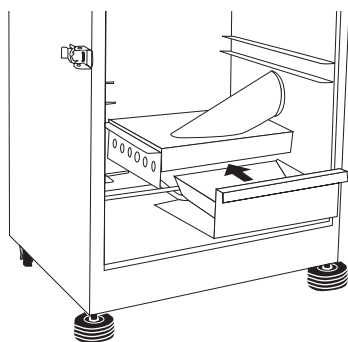
### Steg 1 – Basen

- Lägg försiktigt röken på sidan, så att du kan komma åt undersidan för enkel montering.
- Rikta in de fyra hålen på ett hjul mot de fyra hålen på det bakre hörnet av rökens undersida. Med hjälp av fyra av de medföljande skruvarna monterar du hjulet till basen med en skruv i varje hål. (Upprepa detta steg för att fästa det andra hjulet till det motsatta bakre hörnet på röken.)
- Sätt i vart och ett av benen i hålen på apparatens främre hörn och vrid medurs för att säkra dem. Höjden kan justeras genom att lossa och dra åt benen.  
VARNING: Kontrollera korrekt balans för att förhindra rörelse under användning.
- Ställ tillbaka röken i upprätt läge för att fortsätta med monteringen.



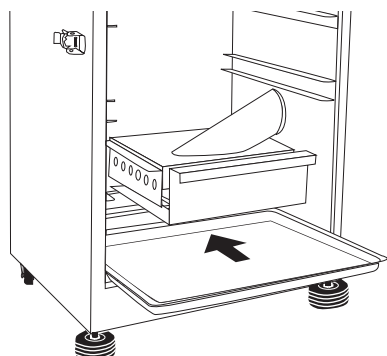
### Steg 2 – Montera handtag

- Ta bort två skruvar från baksidan av apparaten.
- Montera handtaget genom att fästa en skruv i varje hål.



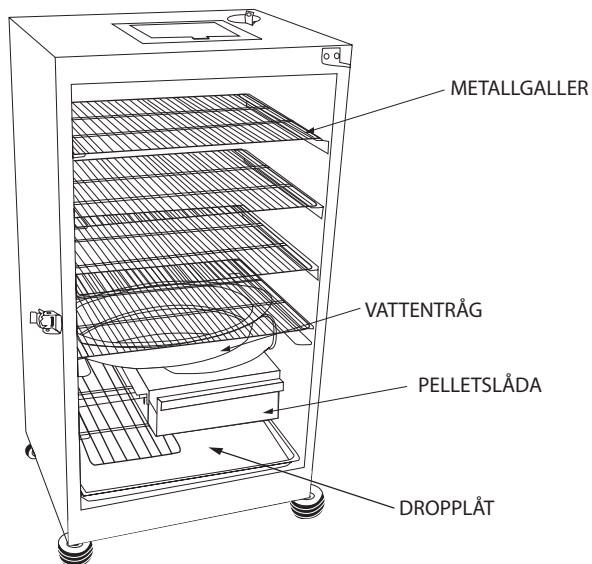
### Steg 3 – Montera träpelletslådan

- Skjut in träpelletslådan i motsvarande stöd. Se till att plåten är placerad så att dess två ytor helt omsluter värmeelementet



### Steg 4 – Placering av dropplåten

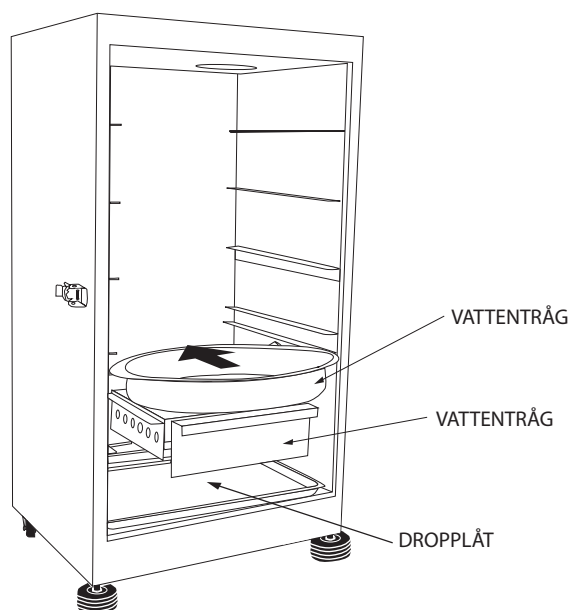
- Ställ dropplåten på botten på insidan av röken, nedanför träpelletslådan. De upphöjda kanterna på plåten ska placeras uppåt för att fånga upp eventuell köttssaft som kan droppa från kött.
- Se till att plåten inte hindrar rökens lucka från att stängas.



### Steg 5 – Placering av galler

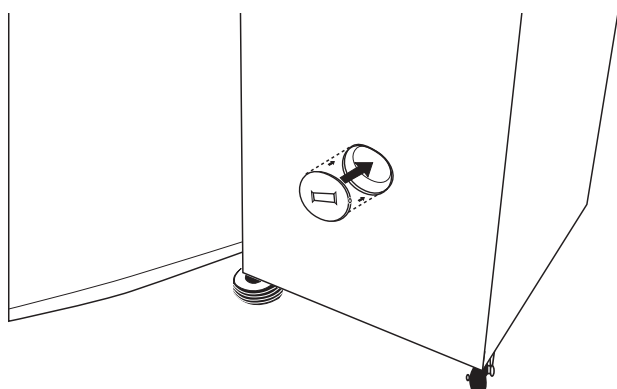
- Työnnä metalliritilät savustimen sisään sisäseinien kiskoja pitkin. Kaikkia viittä ritilää ei ole pakko käyttää, vaan ritilöitä voidaan asettaa eri tasoille grillattavan lihapalan koon mukaan.

Huomautus: pienen ritilän paikka on aina alimmalla tasolla pellettilaatikon vieressä.



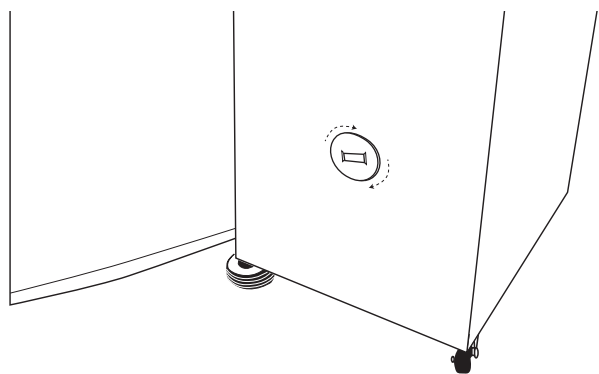
### Steg 6 – Montera vattentråg

- Skjut in vattentråget på stöden direkt ovanför träpelletsröret och under stöden för fjärde gallet.



### Steg 7 – Säkra locket till pelletsröret

- Innan du slår på enheten ska du se till locket till pelletsröret (på utsidan av röken) sitter fastskruvat på plats.



**Se anvisningar om rökning före användning.**

## Innan användning av röken

1. Ta ur alla galler från deras skyddande förpackning. Tvätta i varmt såpvatten och skölj väl. Torka och lägg åt sidan.
2. Använd en våt handduk för att torka av insidan av röken för att ta bort eventuella rester.
3. När insidan är torr använder du vegetabilisk oljespray eller olivoljespray på en torr handduk och torkar de inre väggarna ordentligt.
4. Värm röken till 107°C. Placera 60 g träpellets i träpelletsröret och se till att inga pellets finns kvar i röret efter lastning. Rök i två timmar.
5. Röken är klar för användning.

Val av träpellets						
Trä Smak	Fågel	Fisk	Skinka	Nötkött	Fläskkött	Lamm
<b>Hickoryträ</b> Stark, besk, rökig, söt bacon-liknande smak	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Äpple</b> Lätt fruktig rök, ger en något söt smak	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
<b>Ek</b> Ren, bestämd rök	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Mesquite</b> Djärv, hjärtlig, rökig smak, något söt, unik smak	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
<b>Pecan</b> Subtil men ändå fyl- lig smak	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
<b>AI</b> traditionella nordiska		<input type="radio"/>				

## Hur du använder träpelletsröret

- När röken når önskad temperatur häller du i 1/2 flaska (45 ml) av smaksatta träpellets eller 60 g av din favoritflis i röret. Sätt tillbaka locket ordentligt på träpelletsröret.
- Om du använder flis ska du följa anvisningarna på flisförpackningen innan du lägger flis i röken.
- Använd aldrig mer än 45 g träpellets eller 60 g träflis åt gången.
- Lägg i mer pellets eller flis efter behov.

## Lägga i träpellets under rökningsförfarandet

**Obs:** Håll rökens lucka stängd när du lägger i träpellets eller flis.

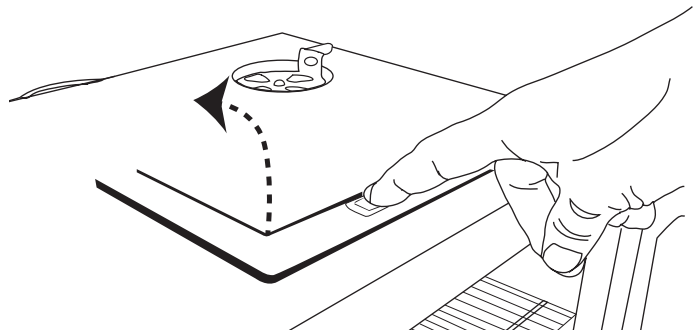
**Varning:** Träpelletsröret blir varmt även om inte handtaget är det.

- Lägg i pellets eller flis i röken genom att upprepa ovannämnda process.
- Temperaturen kan skjuta i höjden något efter att ved tillsätts. Den stabiliseras efter en kort stund. Justera inte.

**NÄR LUCKAN ÖPPNAS KAN FLAMMOR KOMMA UT. OM TRÄPELLETS FLAMMAR UPP SKA DU OMEDELBART STÄNGA LUCKAN, VÄNTA PÅ ATT TRÄFLISEN BRINNER NED, OCH SEDAN ÖPPNA LUCKAN IGEN. SPRAYA INTE MED VATTEN.**

## DIGITAL POPUP-DISPLAY

Displayen kan exponeras genom att trycka hårt på knappen som sitter på displayens framsida. Displayen öppnas och roterar uppåt.



### Bruksanvisning för kontrollpanelen

Det är inte nödvändigt att förvärma denna enhet.

#### Inställning av temperatur:

- Tryck på knappen PÅ/AV.
- Tryck på TEMP-knappen; LED-displayen blinkar.
- Ställ in temperaturen med ▲▼
- Tryck på TEMP för att få önskad temperatur.

**Obs:** Uppvärmning börjar inte förrän timern är inställd.

#### Inställning av timer:

- Tryck på TID-knappen, LED-displayen blinkar för timmar.
- Ställ in timmarna med hjälp av ▲▼
- Tryck på TID-knappen igen för att låsa timmar. LED för minuter börjar blinka.
- Ställ in minuterna med hjälp av ▲▼
- Tryck på TID för att timern ska startas.

### VÄRMEN STÄNGS AV NÄR TIDEN HAR GÅTT UT.

#### Återställning av kontrollpanelen

Om det visas ett felmeddelande på kontrollpanelen, stäng av den elektriska röken, dra ut enheten ur vägguttaget, vänta tio sekunder, sätt i kontakten i vägguttaget igen och sätt sedan på den elektriska röken. Detta återställer kontrollpanelen.

### ANVÄNDNING AV RÖKEN

- Temperaturen kan inte ställas in över 135 °C. Röken är utformad för långsam tillagning med låga temperaturer, 94–107 °C. Den är inte avsedd att användas som en ugn.
- Träpelletsmataren ska vara helt tät på utsidan av röken, och träpelletslådan måste vara på plats under tillagningen. Felaktig påfyllning kan göra att träpellets fattar eld.
- Träpellets är avgörande för att skapa rök och ge köttet en behaglig, rökig smak. Måttlighet i användningen av träpellets rekommenderas. För mycket rök kommer att ge det rökta köttet en obehaglig kreosotsmak. I början, när du lär dig röka, är det bättre att underskatta den rökmängd som krävs.
- Din rök kommer att producera rikligt med rök. Detta är normalt.
- Med tiden kommer det att uppstå missfärgning på rökens insida. Detta är normalt.
- Kontrollera regelbundet fettavskiljaren och töm vid behov.
- Rökens lucka ska hållas stängd under hela tillagningen. Öppna luckan endast när det är absolut nödvändigt och när den har öppnats, stäng den så fort som möjligt. Att lämna luckan öppen under en längre tid resulterar i en snabb värmeförlust och kan göra att träpellets fattar eld.

### RENGÖRING AV RÖKEN

- Dra alltid ut rökens kontakt och låt den svalna innan rengöring och förvaring.
- Använd ett mildt diskmedel för matlagingsgaller, vattentråg och dropplåt. Skölj bort tvålstrester väl och torka

ordentligt.

- Rengör träpelletslådan och träpelletsröret före varje användning för att avlägsna kvarvarande aska.
- Torka av rökens utsida och insida med en fuktig trasa (tvål eller kemikalier bör inte användas). Var noga med att rengöra lucktätningen och skarven på insidan. Torka ordentligt innan förvaring.

## EN INTRODUKTION TILL DIN NYA RÖK OCH RÖKNINGSFÖRFARANDET

Informationen i broschyren är till hjälp för alla med begränsad kunskap om hur man röker livsmedel. Du får hjälp med att uppnå fantastiska resultat medan du njuter av din nya rök och samtidigt lär dig rökningens grunder, den traditionella formen av långsam stekning. Vi presenterar grunderna som hjälper dig att komma igång och samtidigt uppnå bra resultat första gången du upplever matlagning med din nya rök.

Med tiden får du erfarenhet som gör att du kan anpassa rökningen efter dina personliga önskemål. Du får lära dig "hur du ska göra" med fantastiska resultat. Sist och slutligen är det övning och tålamod som krävs eftersom rökning är mer av en "konst" än en vetenskap och inget slår din egen kompetens och erfarenhet när det gäller att anpassa rökningen med din nya elektriska rök.

### **Stekning: Grunder**

Det finns tre variabler som förekommer i alla former av stekning – värme, rök och tid. Samspelet mellan dessa tre element bestämmer vilken stekningsprocess man ska använda. Många grillmästare kommer att säga att sann stekning ska ske "långt" (värme) och "långsamt" (tid), så att röken hinner förbättra smaken naturligt medan köttet blir mört. Grillning å andra sidan, är en varm och snabb tillagningsteknik som sker direkt över värmekällan. Indirekt värme liknar rostning, och rekommenderas vid grillning av större köttbitar med grillens lock nere och köttet placerat så att man undviker den direkta värmekällan. När du grillar biffar och hamburgare med direkt värme blir tillagningstiden ofta alltför kort för att köttet ska kunna få någon rökig smak.

### **Köttrökning**

Processen för köttrökning sker vid en lägre temperatur än grillning. Målet är fortfarande att tillaga köttet till dess normala färdighetsgrad, men under en längre tidsperiod och vid en lägre temperatur, så att köttet har begränsad möjlighet att bli skadat eller överstekt.

Även om konservering och rökning av kött är en urgammal form av matkonservering, så används rökning idag främst för att förbättra smak och få möra köttbitar, som ofta tillagas bäst enligt den långsamma tillagningsmetoden med låg värme. Möjligheten att styra både tid och temperatur digitalt med din nya elektriska rök gör att du slipper alla tråkiga steg med rökningen. Dessutom får du lära dig att mängden "rök" som krävs under processen är mycket mindre än vad man kunde förvänta sig. Ofta är den viktigaste delen av processen att hålla luckan till röken stängd och göra ingenting.

Att upprepade gånger öppna luckan är onödigt. En gång varje timme eller varannan timme under en lång rökning räcker mer än väl. Rök som kommer ut från rökugnen under flera timmar kommer troligtvis att ge en kreosotsmak som är för stark för att vara ätlig.

### **FÖRBEREDA DIN RÖK**

1. När du har saltat, marinerat och kryddat din mat måste du förbereda din elektriska rök för drift. För att undvika den bittra smaken av kreosot i ditt kött ska du säkerställa att din rök har städats helt innan rökningen påbörjas. Om du inte behöver gallren under rökningen tar du ut dem innan du börjar rökningen.
2. Ditt val av träsmak beror på din erfarenhet av rökta träsmaker. Vi rekommenderar våra naturliga träpel-



lets eftersom de är bekväma (ingen blötläggning behövs) och rena, samt har en konsekvent långsam rökt smak. Vi rekommenderar att du undersöker trä för rökning innan du experimenterar med olika träsmaker, eller köper kommersiella träsmaker, antingen flis, bitar eller den pellets som vi föredrar.

3. Var noga med att fylla vattentrågen med vatten eller vätska (vissa använder äppeljuice, vin eller ört-teer) så att röken upprätthåller fukt och ånga under den långsamma tillagningen. Tillsätt mer vätska vid behov.

4. När den elektriska röken har nått önskad temperatur tillsätter du det trä som du har valt för att påbörja rökningen. Tillsättning av rökkällan är det sista steget i beredningsprocessen innan du ställer in tiden för rökningen.

5. Vid varmrökning ligger den idealiska rökningstemperaturen omkring 101 °C med ett intervall från 95°C–107°C. Målet förblir att få den inre temperaturen i köttet upp till en säker konsumtionstemperatur, vilket fastställs genom att använda en kötttermometer i köttet. När köttet når denna temperatur är det viktigt att ta ut köttet ur röken för att undvika att det torkar ut. Under långa rökningstider öser du köttet vid de tillfällen när du öppnar röken för att kontrollera kötttemperatur och vätskebehovet i vattentrågen.

6. Framgångsrik rökning kräver även övning av god temperaturreglering. Att upprätthålla rätt temperatur är avgörande:

(1) För låg temperatur kan öka tillagningstiden dramatiskt och kan göra att bakterieuppbyggnaden når ohälsosamma nivåer.

(2) Vid för hög temperatur tillagas ditt kött så snabbt att fördelarna med rökning, smakförhöjning och mörning av hårdare bitar inte kommer att inträffa.

Lyckligtvis kommer rökens digitala kontroller att kontrollera temperaturen, särskilt om du inte öppnar röken alltför ofta. Detta orsakar värmeförlust. Långsam tillagning gör att de naturliga fibrerna i köttet får tid att brytas ner och bli mör. När du använder den elektriska rökens digitala värmekontroller blir inlärningen mindre svår. Håll luckan stängd. Öppna den enbart när det är absolut nödvändigt.

7. För mycket rök eller otillräckligt luftflöde kan orsaka en bitter smak i de produkter som röks. Detta gäller även vid bristande kunskap om det trä som valts för rökningen. Om köttet får för mycket rök, kommer det att få en mycket bitter kreosotsmak som till och med kan bedöva tungan. Otillräckligt luftflöde, eller alltför stark träsmak för det som röks, kan också skapa bittra smaker. Med rök, precis som med kryddor, är det bättre att använda för lite än för mycket. Även om det fortfarande finns viss debatt bland en del grillmästare så tror de flesta kockar att den rökiga smaken som erhållits efter de första två timmarna är tillräcklig och dessutom att ytterligare rök är ett slöseri med bra trä, vilket kan resultera i kreosotsmak.

## **FÖRBEREDELSE AV KÖTT FÖR RÖKNING**

**Innan du röker, salta:** Konservering, saltning eller marinering med hjälp av saltlake av kött som ska rökas var ett nödvändigt steg när rökning huvudsakligen var en form av konservering. Även om varmrökning idag inte kräver konservering i syfte att bevara mat så finns det andra skäl till saltning av livsmedel, inklusive arominfusion (saltlösningar kan smaksättas för individuell smak med socker, vin, örter och kryddor). Dessutom behöver vi inte längre låta produkten dra i saltlake. Vi, liksom andra, erbjuder marinadsprutor som gör att du kan injicera saltlösningar eller marinader direkt djupt in i det kött som ska rökas. Dessa saltlösningar ger inte bara sin egen smak, utan fuktar och kompletterar även röksmakerna samtidigt som bakteriell förstöring hämmas. Du kan även använda marinader för att smaksätta och mör större köttbitar från både insidan och utsidan och genom att tillsätta marinaden före injektion djupt in i köttet. Använd mörningsmedel som en rub och lägg sedan köttet i en påse och marinera över natten i kylskåp. Du kan även lägga lite marinad i påsen, så att köttet marineras och möras både från insidan och

från utsidan.

**Användning av rub som smakförhöjning:** Efter att saltningen eller marineringen är klar, kanske du, i synnerhet med revbensspjäll, vill använda en rub för att lägga till ytterligare smak. Under rökning förlorar rubben en del av sin smak i närvaro av värme. Du kan ta generösa mängder när du arbetar in den i ytan av köttet. Var noga med att använda vegetabilisk olja, eller en spray för ösning. En del människor rekommenderar till och med beredd senap, för att ge en klibbig yta som rubben fäster på.

**Lägg till rökkällan sist:** Se först till att röken är ren. Placera sedan ditt kött som är klart för rökning i din elektriska rök. Tillsätt önskad vätska i dropplåten. Stäng luckan och ställ in tid och temperatur digitalt. Tillsätt sedan träkällan. Slösa inte med röken. Vänta aldrig för att se röken innan du lägger ditt kött i röken. Öppna inte röken under den första timmen av rökningen. Låt röken göra sitt arbete och oroa dig inte om det inte finns någon rök senare i processen. För mycket rök är inte bra.

## OLIKA TYPER AV RÖKNING

**Torrökning:** Vid torrökning används indirekt uppvärmning med låg pyrande värmekälla för att långsamt tillaga maten samtidigt som en röksmak tillsätts.

**Våtrökning:** Våtrökning eller vattenrökning används oftare vid rökning. Ett tråg med vatten, fruktjuicer, vin eller andra vätskor som används för att behålla fukt och mörhet under hela rökningprocessen.

**Kallrökning:** Kallrökning är en rökningprocess av mat som vanligtvis sker vid temperaturer under 38 °C, eller under en temperatur som bränner eller smälter fett. Livsmedel för kallrökning konserveras vanligtvis först – rökt bacon, skinka och rökt fisk.

**Varmrökning:** Varmrökning är den rökningprocess av mat som sker samtidigt som maten tillagas. Det är den form av tillagning som denna broschyr hänvisar till. Livsmedel för varmrökning ska normalt ätas strax efter att de har tillagats. Varmrökta livsmedel kan konserveras (saltas) eller marineras, eller ösas. Dessutom kan man använda rubs för att möra eller förbättra smaken samt att återfukta och komplettera rökiga smaker.

**Sann stekning börjar med rök:** Modern rökning har utvecklats från det antika syftet att bevara mat. Idag handlar rökning verkligen om smaksättning och mörning av några av de hårdare köttbitarna som inte tillagas så bra med andra tillagningssätt, och som förvandlas till underbart smaksatta måltider. Vad du röker är oftast en fråga om smak, men bland de mest populära rökta livsmedlen ingår revbensspjäll, bringa och bog. De flesta former av vilt samt fågel och höns får mycket goda resultat när de röks långsamt. Torkad jerky gagnas också oerhört av varmrökningprocessen.

## INJICERBARA MARINADKONCEPT OCH TEKNIKER

Injicerbara marinader och saltlösningar har samma egenskaper som sina motsvarigheter förutom att de inte kräver att produkten blötläggs för att ge smak. De återfuktar och mörar. Till skillnad från en marinads blötläggningssätt som bara tränger in omkring 0,5 cm i köttets yta, kräver lång blötläggningstid och kontaminerar dyra marinader, så injicerar marinadsprutan blandade smaker djupt in i köttet. Begreppsmässigt är marinadsprutan smart: omedelbar smak, ingen väntan, inget spill eftersom marinaden injiceras och inga fetter som krävs i marinader för att skydda köttets yta under blötläggningstiden. Rubs, kryddor och såser används för att smaksätta köttets yta.

Som med många kulinariska färdigheter resulterar rätt teknik i bättre resultat även när det gäller smakinjektion. Aromen bör spridas jämnt över hela köttet med så få punkteringar i köttet som möjligt. Marinadsprutan är en spruta med en nål fäst vid en kolv som gör att användaren kan injicera aromämnen djupt in i köttet.

Injektionsstips för fågel: Börja med att begränsa punktionshålen och, om möjligt, separera skinnet från köttet och punktera direkt i köttets geometriska centrum. Injicera örsiktigt och långsamt längs med köttets fibrer. Sikta in injektorn i mitten av köttet och minska kolvtrycket på vätska när nålen kommer närmare köttets yta (så att köttet kan stängas efter nålen). Dra inte ut nålen helt ur punktionshålet förutom för att ladda med vätska. Använd samma hål för att vinkla in smakinfusionen i andra delar av köttet och injicera långsammare när nålen rör sig tillbaka mot köttets yta. Kom ihåg att syftet är att sprida ditt injektionsmönster så att du får små mängder av smak på så många ställen som möjligt. Ibland kan en del av vätskan komma att spruta ut på köttets yta. Gnid aromen över köttets yta och gnid sedan köttets yta med rub och krydda enligt önskemål.

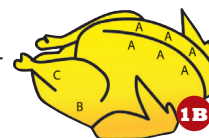
## Injektionstekniker

1. Fäst injektionsnålen genom att vrida medurs tills den sitter ordentligt. Dra inte åt för hårt. Tips: Se till att gummikolven är lätt belagd med olja innan användning. Fastställ mängden marinad som krävs (40-60 ml per 500 g kött) och mät upp innehållet i en ren behållare för att förhindra kontaminering av oanvänd marinad.

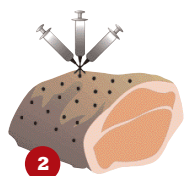


2. Dra i kolven för att dra in marinaden i sprutan.

Tips: Båda spåren i nålen ska doppas i vätska för att förhindra att luft kommer in sprutans kammare.



3. För bästa resultat bör en geometriskt centrerad injektionspunkt innefatta ett djupt och rakt nålspår samt ytterligare två spår med ca 45 graders vinkelförgrening från den ursprungliga injiceringen. (Se bild 1A.)



4. När nålen sitter djupt inne i köttet trycker du ned kolven medan du långsamt drar injektionsnålen ut ur köttet, för att säkerställa en jämn fördelning av marinaden. Upprepa samma procedur med varje nålspår vid varje injektionspunkt.

5. Se bild 1B för föreslagna injektionspunkter för kalkon.

6. Se bild 2 för föreslagna injektionspunkter för stek.